VON SALIS



AOC Graubünden

Silas Hörler Pinot Blanc Village 2024

CHF 26.00

75cl
13%
Graubünden
Pinot Blanc
AN 3791724

Degustationsnotiz
Der reinsortige Pinot Blanc Village von Silas Hörler präsentiert sich im Glas mit einer klaren, leuchtend strohgelben Farbe. In der Nase entfaltet sich ein verführerisches, blumiges Bouquet, das von zarten Noten frischer Stachelbeeren begleitet wird. Am Gaumen zeigt der Wein seine elegante Struktur: Fruchtige Aromen von reifen Stachelbeeren harmonieren perfekt mit einer dezenten, aber prägnanten Würzigkeit. Die Balance zwischen Frische und Komplexität verleiht diesem Pinot Blanc eine bemerkenswerte Tiefe und Raffinesse.

Herstellung
Nach der schonenden Handlese werden die Trauben einer sanften Pressung unterzogen. Der Most wird anschliessend geklärt und kühl vergoren, um die fruchtigen und floralen Aromen zu bewahren. Der Ausbau erfolgte in gebrauchten Barriques, wodurch der Wein eine feine Holzstruktur erhählt ohne dass der Holzgeschmack dominierte. Diese Methode ermöglicht es, die Eleganz und Frische des Pinot Blancs in den Vordergrund zu stellen.

Trinkreife
Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu
Dieser Pinot Blanc ist ein exzellenter Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Geflügel, eignet sich aber auch hervorragend für den puren Genuss zu Apéro und Antipasti. Ein Wein, der durch seine Vielschichtigkeit und Eleganz beeindruckt.

Produzent
Silas Hörler ist ein Kellermeister mit aussergewöhnlichem Enthusiasmus. Silas absolvierte als Erstausbildung keine klassische Winzerlehre sondern entschied sich für eine Lehre in der Gastronomie. Nebst dem gut bestückten Weinkeller seines Vaters, war die Kochlehre im 17 Gault Millau Punkte Restaurant Blumenau bei Lehrmeister Thuri Maag ausschlaggebend für seine Liebe zum Wein. So liess Maag ihn jeden Tag Weine blind verkosten und die ersten Lehrlingslöhne flossen direkt in eine Kiste «Bâtard-Montrachet» von Leflaive. Seine Erfahrungen sammelte Silas Hörler bei einigen der renommiertesten Weinbaubetriebe der Schweiz, unter anderem als Kellermeister auf dem Weingut Davaz in Fläsch. Heute arbeitet Silas Hörler als Betriebsleiter und Kellermeister im Schloss Salenegg und bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau Martina die eigenen Rebstöcke in Fläsch. Gekeltert werden die Trauben bei einem befreundeten Winzer, da sie selbst keinen eigenen Keller haben. Die Weine sind absolut kompromisslos, getreu seinem Credo: «Jeder Wein, auch der einfachste, muss ein kleines Kunstwerk sein, dann habe ich mein Ziel erreicht.» Entsprechend ist sein Weinsortiment zwar klein überzeugt aber auf ganzer Linie. Terroir-typisch stehen Chardonnay und Pinot Noir im Mittelpunkt – und wie gesagt, ob komplex oder einfach ist jeder Silas Hörler Wein ein Meisterwerk.

VON SALIS



Silas Hörler Pinot Blanc Village 2024

Region

Die Bündner Herrschaft ist das Herzstück des Schweizer Weinbaus im Kanton Graubünden – vier Gemeinden im Churer Rheintal, die zusammen für den besten Ruf einer ganzen Region sorgen: Fläsch, Maienfeld, Malans und Jenins. Die Lage im Talkessel, geschützt von den Bergen und regelmässig verwöhnt vom warmen Südwind, dem Föhn, schafft ein Kleinklima, wie man es sonst kaum in den Alpen findet.
Auf kantonsweit rund 421 Hektar Rebfläche (Stand 2023) wachsen über 40 Rebsorten. Das Herz dieser Fläche schlägt in der Herrschaft: Auf den sonnenverwöhnten Terrassen zwischen Fläsch und Jenins konzentriert sich der grösste Teil der roten Reben des Kantons, allen voran der Pinot Noir – traditionell wird für die Herrschaft ein Rotweinanteil von rund 80 Prozent genannt, deutlich mehr als im kantonalen Schnitt. Bei den weissen Sorten dominiert mengenmässig der Riesling-Silvaner, die grösste Berühmtheit geniesst aber der Completer: eine autochthone Rarität, die in der Region nie ganz verschwunden ist und heute eine kleine Renaissance erlebt. Wegen dieser burgundischen Rebsorten, der kalkreichen Schieferböden und der konstant hohen Weinqualität wird die Bündner Herrschaft seit Jahrzehnten als das „Burgund der Schweiz" gerühmt.
Die Geschichte des Bündner Weinbaus reicht weit zurück: Der älteste schriftliche Beleg datiert auf das Jahr 765, als Bischof Tello von Chur dem Kloster Disentis einen Rebberg vermachte. Der Pinot Noir selbst kam der Überlieferung nach erst um 1630 in die Region – mitgebracht von jungen Bündner Söldnern, die zuvor im Burgund gedient hatten. Was als Import begann, ist heute das unverwechselbare Markenzeichen der ganzen Herrschaft.
Mittendrin liegt Maienfeld, wo von Salis seit 2025 seine neue Vinothek betreibt. Rund 60 Rebbauern aus Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans sowie den benachbarten Weinbaugemeinden Zizers und Trimmis beliefern das Unternehmen; ergänzt wird das Sortiment durch rund zwei Hektar eigene Reben mitten in der Bündner Herrschaft.

Subregion

Fläsch liegt am Fuss des Fläscherbergs auf der rechten Seite des Churer Rheintals, dort wo die Bündner Herrschaft am Passübergang St. Luzisteig ans Fürstentum Liechtenstein grenzt. Die Rebfläche gliedert sich in zwei charakteristisch unterschiedliche Lagen: die sonnige Fläscher Halde und das ebene Fläscher Feld – beide geprägt vom kalkreichen Schieferboden, der für die ganze Herrschaft typisch ist.
Was Fläsch besonders macht, ist seine kleinteilige Struktur: Zahlreiche Winzerfamilien bewirtschaften vergleichsweise kleine Parzellen, was zu einer aussergewöhnlichen Vielfalt an Handschriften führt – von kraftvoll-konzentrierten bis zu filigran-eleganten Pinot Noirs. 2010 wurde die kleine, aber fortschrittliche Winzergemeinde vom Schweizer Heimatschutz mit dem Wakkerpreis für ihre Ortsplanung ausgezeichnet – ein Beleg für den Innovationsgeist, der sich auch im Rebberg zeigt.
Auch bei von Salis ist Fläsch stark vertreten: Familienbetriebe wie Davaz, Christian Hermann, Roman Hermann und Thomas Marugg stehen für die ganze Bandbreite der Fläscher Weinkultur – von traditionellem Pinot Noir bis zu raren Spezialitäten wie der Scheurebe.